

Siglo

GRAN RESERVA

D.O.Ca. Rioja



VISUAL / VISUAL: Tawny color of medium intensity.
Color rojo teja de intensidad media.



NOSE / OLFATO: Elegant nose with aromas of licorice, dried fruit, roasted coffee and cocoa.
En nariz es elegante con aroma a regaliz, frutos secos, café tostado y cacao.



TASTE / GUSTO: Good structure, balanced acidity, soft and round tannins with a long and complex finish.
Buena estructura, acidez equilibrada, taninos suaves y redondos con un acabado largo y complejo.



PAIRING / MARIDAJE: Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

TERROIR / VIÑEDO:

This wine is the result of a mix of between vineyards in the Rioja Alta and Rioja Oriental area: Vineyards of Haro, Tempranillo vineyards in bush over 50 years old with whitish and poor soils, clay-calcareous composition, most of them facing the sun, its altitude is around 2461 ft. "Los Quiñones", is our oldest state of Grenache planted in 1978 in the slopes of Yerga in Aldeanueva de Ebro at an altitude of above 1640 ft with clay-ferrous soil.

Este vino es el resultado de la mezcla de viñedos de la zona de Rioja Alta Y Rioja Oriental:

Viñedos de Haro, Son viñedos de Tempranillo en vaso de más de 50 años de edad con suelos blanquecinos y pobres, de composición arcilloso-calcárea, la mayoría de ellos con orientación carasol, su altitud está en el entorno a los 750 metros. "Los Quiñones", es nuestro pago más antiguo de Garnacha plantado en 1978 en las faldas de Yerga en Aldeanueva de Ebro a una altitud superior a los 500 metros con suelo arcillo-ferroso.

VARIETIES / VARIEDADES:

Tempranillo, Garnacha.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 36 months, French and American oak barrels.
Bottle: Minimum 4 years in bottle.

Barrica: 36 meses, barricas Francesas y Americanas.

Botella: Mínimo 4 años en botella.

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented at 82oF with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete eggs and ageing in French and American oak barrels for 36 months. Settling in concrete tanks.

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación a 28oC en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 36 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.

